

TRAMOS AUTOCONTENIDOS



SIEMPRE A LA VANGUARDIA EN EQUIPOS DE REFRIGERACION

Introducción

Estimado Cliente:

¡Felicidades!

Ya que al elegir una vitrina TORREY usted obtendrá años de excelente desempeño sin contratiempos; además de importantes ahorros en el consumo de energía.

Todos nuestros equipos son fabricados bajo las mas estrictas normas de calidad, por lo cual exportamos a mas de 40 países en el mundo, entre los cuales podemos mencionar a los Estados unidos de américa, Canadá, Inglaterra, Dinamarca, Arabia, chile, Colombia, Venezuela, entre otros.

Para TORREY lo mas importante es contribuir al éxito de su negocio, por esta razón hemos incluido una sección que le permitirá ahorrar hasta 50% en el consumo de energía; por tal motivo lo invitamos a que lea detenidamente este instructivo así como la sección de ahorros y eficiencia.

"TORREY SIEMPRE A LA VANGUARDIA EN EQUIPOS PARA REFRIGERACIÓN."

2

Advertencias

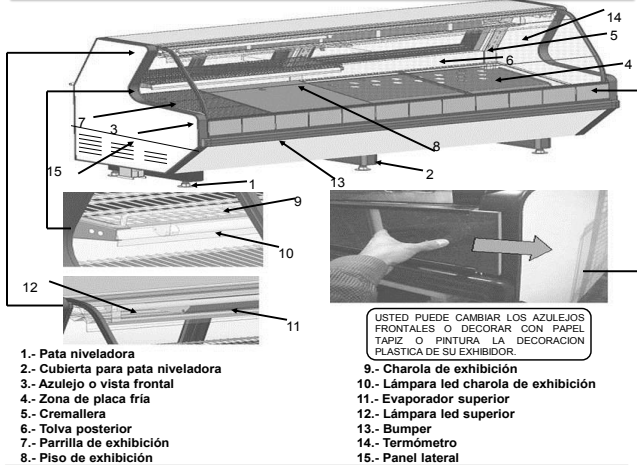
PRECAUCION

SIGA LAS SIGUIENTES RECOMENDACIONES ANTES DE PROSEGUIR CON LAS INDICACIONES DE ESTE MANUAL.

- 1.- Asegúrese que su exhibidor este desenergizado antes de continuar con las indicaciones de este manual, dar algún servicio, mantenimiento o comenzar la limpieza.
- 2.- Este equipo deberá de ser operado solo por personal calificado, no por menores de edad.
- 3.- Existe el riesgo de asfixia y/o hipotermia en el interior de este equipo, no permita el ingreso de personas en el interior.
- 4.- **PELIGRO** solo un técnico capacitado deberá de remover paneles o cubiertas que cuenten con esta marca, ya que el riesgo de choque eléctrico esta presente.
- 5.- El suministro eléctrico que energiza su exhibidor, deberá de estar protegido por fusibles o pastillas térmicas de máximo 30 amp. Así como contar con preparación de tierra física.
- 6.- Asegúrese que su exhibidor haya sido instalado por un **técnico capacitado y con licencia** si la autoridad local lo exige.
- 7.- Su exhibidor deberá de ser limpiado al menos 1 vez a la semana (ver limpieza y mantenimiento) y su unidad condensadora 1 vez cada 6 meses.
- 8.- Es importante monitorear la temperatura interna de su exhibidor con un termómetro para prevenir que el producto se eche a perder.

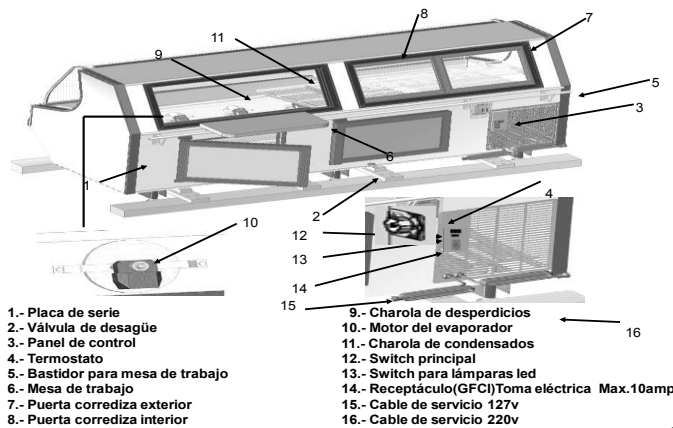
1

Descripción del Equipo



2

Descripción del Equipo



3

Puesta a Punto

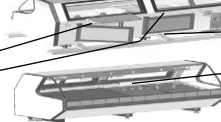
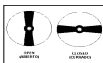
ASEGURESE QUE SU EXHIBIDOR HAYA SIDO INSTALADO POR UN TECNICO AUTORIZADO SEGUN LAS NORMAS LOCALES Y QUE SE HAYAN CUMPLIDO LOS SIGUIENTES PUNTOS:

- Dejar su exhibidor completamente nivelado, sin tarima y con las cubiertas para patas niveladoras colocadas.

NIVEL

NIVEL

• Conectar la válvula de desagüe, ubicada en la parte posterior, a alguna tubería de drenaje, de no contar con esta usted deberá de realizar el drenado manualmente cada semana y cada vez que limpie su exhibidor, abriendo la válvula según se muestra.



- Las charolas de exhibición deberán de estar ya colocadas y conectadas, así como la mesa de trabajo y las puertas correderas.

• Antes de introducir producto a su exhibidor este deberá de ser lavado (ver limpieza y mantenimiento) y deberá de estar operando por lo menos 24 horas, el control de temperatura de su exhibidor ha sido ajustado para obtener las temperaturas mostradas en la pág. 7

LAS CONDICIONES ELECTRICAS Y DE CARGA DE REFRIGERANTE DEBERAN DE CUMPLIR CON LAS ESPECIFICADAS EN LA PLACA DE SERIE DEL EQUIPO. ASEGURESE QUE SEA UN TECNICO AUTORIZADO SEGUN LAS NORMAS LOCALES.

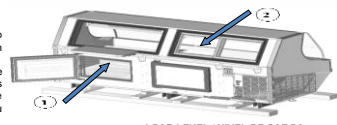
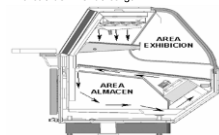
4

Operación Normal

1

- Los modelos de exhibidores VTA'S cuentan con dos áreas de almacenamiento.
- Área de almacén donde usted podrá conservar su producto por un tiempo mas prolongado ya que se alcanzan temperaturas de hasta -10°C.
- Área de exhibición donde usted podrá colocar producto de mayor movimiento, teniendo la posibilidad de exhibir en dos niveles diferentes, ya que se cuenta con charola (s) de exhibición que se ajustan a la altura e inclinación de su preferencia.

Producto grande o bultos deberán de ser colocados de preferencia en el área de almacén, es **IMPORTANTE** no saturar de producto el área de exhibición o esto afectara la capacidad de enfriamiento de su exhibidor, tenga cuidado de respetar las marcas de nivel de carga.



LOAD LEVEL / NIVEL DE CARGA

- Los exhibidores VTA'S cuentan con un sistema de enfriamiento por gravedad y placa fría en el área de exhibición y de aire forzado en el área de almacén. por esta razón el producto en exhibición presentara una menor sequedad.
- El exhibidor tomara de entre 7 a 24 horas para alcanzar su temperatura de operación. (dependiendo de las condiciones ambientales)

• Este exhibidor ha sido diseñado para cumplir con la norma NSF-7 por lo que deberá de operar a una temperatura ambiente no mayor de 27°C para operar adecuadamente.

• Aun cuando el exhibidor cuenta con doble vidrio frontal y lateral, bajo condiciones de alta humedad se podrán presentar signos de empañamiento. se recomienda limpiar las zonas empañadas de ser necesario.

• Los exhibidores cuentan con un sistema de deshielo automático el cual opera cada 6 horas, por 20 min. no se alarme si observa que la temperatura en el interior de su exhibidor se incrementa, es algo normal durante esta operación. la temperatura no deberá de incrementarse por un lapso de tiempo muy largo, si no se restablece contáctese a un técnico capacitado.



Durante la operación de deshielo se pueden acumular cantidades importantes de agua, asegúrese de abrir la válvula de desagüe y si esta no esta conectada a una línea de drenaje realice este proceso manualmente.

5

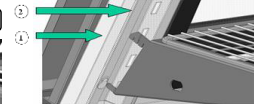
Operación normal

1

- Los modelos de exhibidores VTA'S cuentan con charolas de exhibición desmontables y en las que se pueden ajustar:

• 2 NIVELES DE ALTURA

• 3 NIVELES DE INCLINACION

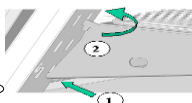


ASEGURESE QUE SU EXHIBIDOR ESTE DESENERGIZADO ANTES DE REALIZAR LAS SIGUIENTES OPERACIONES.

PELIGRO

• Pasos para operar las charolas de exhibición:

A.- Coloque las charolas de exhibición, de acuerdo a la altura y nivel de inclinación que mas le agrade, siguiendo los pasos ilustrados.



B.- Cada charola de exhibición cuenta con un cable de servicio el cual deberá de ser conectado a la toma eléctrica ubicada en el techo interior. Usted encontrara que la clavija es de máxima seguridad por lo que después de hacer la conexión, la cual tiene un punto de coincidencia, usted requerirá apretarla roscándola manualmente con la terna.

C.- Conecte su exhibidor para energizarlo, los modelos VTA cuentan con dos cables tomacorriente uno para 127v y otro para 220v. asegúrese de conectar cada uno de estos en las tomas adecuadas.



D.- Encienda el exhibidor accionando el switch principal y las lámparas led utilizando el switch del tablero de control.

En el panel de control usted encontrara también una toma eléctrica la cual puede utilizar para energizar una **BASCULA TORREY**



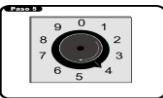
PROBLEMA DE RECEPTACULO DESENERGIZADO
SOLUCIONES:
1.-REESTABLECER RECEPTACULO MEDIANTE RESET
2.-LLAMAR AL TECNICO DE SERVICIO

Operación N normal

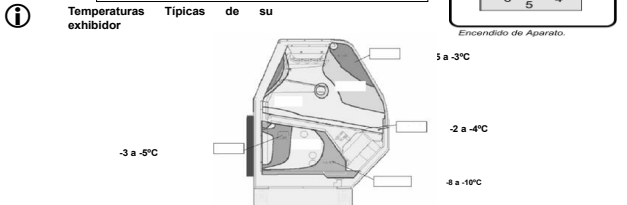
- 1.** Se recomienda poner a trabajar la unidad en vacío antes de introducir cualquier alimento por un espacio mínimo de 2 horas para estabilizar la temperatura a la cual fue calibrada.
- 2.** La temperatura de operación del aparato se encuentra dentro del rango de $29 \pm 7^\circ\text{C} \pm 1.5^\circ\text{C}$, con el control de temperatura posicionado en el número 6. con esto usted tendrá una temperatura promedio de operación de 4°C (a 400 m. sobre el nivel medio del mar).
- 3.** Cada avance o retroceso unitario en el control de temperatura dará por resultado una variación de aproximadamente 1.5°C de menor a mayor temperatura, según sea el caso.
- De esta forma, usted podrá controlar la temperatura promedio de operación de acuerdo a sus necesidades.

ATENCIÓN!!! El hecho de poner la perilla del termostato en lo mas frío (#7) no hará que la vitrina enfrié mas rápido su producto, lo que pasa es que la temperatura de control estará en alrededor del 1°C y su equipo trabajara mas.

DES OBRANDO SU EQUIPO AL MENOS 30R. EN LA POSICIÓN A ANTES DE INTRODUCIR CARGA AL EQUIPO.



Encendido de Aparato.



7

Limpieza y Mantenimiento

- PARA QUE NO SE VEA AFECTADO EL BUEN FUNCIONAMIENTO DE SU EQUIPO, USTED DEBERIA SEGUIR EL SIGUIENTE PROGRAMA DE LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO.**
- a.- Mantenimientos Diarios**
- Limpieza de vidrios frontales y laterales
 - trapear debajo de su exhibidor para evitar acumulación de polvo y suciedad.
 - Drene el exhibidor utilizando la válvula de desagüe, recuerde que si esta no esta conectada a una línea de drenado usted lo deberá realizar manualmente.
 - Limpieza de puertas y rieles
- B.-** Retire las puertas así como se muestra para que estas sean limpiadas fuera de la vitrina.
- B.-** Remueva los rieles con la mano para limpiar también el área por debajo de estos.
- C.-** Coloque nuevamente las puertas invirtiendo los pasos explicados.
- INSTRUCCIONES PARA LIMPIAR VIDRIOS**
- No utilice soluciones que contengan amoníaco o cloro.
 - Si el vidrio aun esta frío espere a que se caliente un poco antes de limpiarlo.
- PUERTAS EXTERIORES**
-
- PUERTAS INTERIORES**
-
- AL INSTALAR LAS PUERTAS PROCURE QUE EL DESLIZADOR SIENDE SOBRE EL RIEL Y EL EMPAQUE SALGA HACIA EL INTERIOR DEL GABINETE COMO SE MUESTRA.**

8

Limpieza y Mantenimiento

- PELIGRO** Asegúrese que su exhibidor este desenergizado antes de realizar las siguientes operaciones.
- Limpie las charolas de exhibición así como las parrillas, pisos de exhibición y tolva posterior. remueva estas partes para su limpieza.
- B.- Mantenimientos Semanales**
- Limpieza de placa fría, charolas de desperdicios y área de almacén.
 - A.- Retire las parrillas, piso de exhibición y tolva posterior.
 - B.- La zona cubierta por los accesorios del paso anterior es la zona de placa fría. Enjuague esta zona así como el área del almacén con agua caliente para eliminar impurezas.
 - C.- Remueva la charola de desperdicios y límpiela.
 - D.- No olvide abrir la válvula de drene durante todo este proceso.
 - E.- Para finalizar vuelva a colocar todos los accesorios secándolos previamente.
- ZONA DE PLACA FRÍA**

9

Limpieza y Mantenimiento

- Limpie la charola de condensados.
- Limpieza de cremalleras y postes
- A.-Remueva las charolas de exhibición, siempre recordando que su exhibidor deberá de estar desconectado de la toma eléctrica.
- B.- Remueva los tornillos de las cremallera manualmente.
- C.- Remueva las cremalleras siguiendo los pasos mostrados.
- D.- Limpie las cremalleras y la zona que estas cubren.

10

Limpieza y Mantenimiento

- PELIGRO** El exhibidor deberá de estar desconectado de la toma eléctrica antes de seguir con los siguientes pasos.
- Es importante limpiar el condensador, de lo contrario el consumo de energía se puede incrementar.**
- Limpie la unidad condensadora una vez cada 6 meses.
- A.- Asegúrese de haber desenergizado ambas tomas eléctricas de su exhibidor.
- B.- Remueva el panel lateral de su exhibidor.
- C.- Remueva el tornillo que sujeta la unidad condensadora utilizando una llave de 7/16"
- D.- Jale la unidad condensadora hacia fuera para que esta quede libre y proceda a su limpieza.
- limpie la pelusa y el polvo, usando una brocha o cepillo sin maltratar las aletas.
- E.- Siga los pasos de manera inversa para volver a colocar la unidad condensadora a su exhibidor.
- Utilice un cepillo o brocha para limpiar las aletas de su condensador.
- Limpie el evaporador superior.
- A.- Remueva la cubierta del evaporador superior siguiendo los pasos mostrados.
- B.- Limpie el evaporador superior o los canales de condensados removiendo polvo y hielo de ser necesario.

11

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- D.- Mantenimiento por Contingencia**
- Las operaciones mas comunes durante un mantenimiento por contingencia son:
- Reemplazar lámparas led.
- A.- Remueva las lámparas led siguiendo los pasos mostrados.
- B.- Instale una nueva siguiendo los pasos mostrados.
- Desconectar lámpara led**
- Quitar lámpara led**
- Colocar lámpara led**
- Conectar lámpara led**
- Cambio de empaque magnético **contacte a un técnico autorizado.**
- Deslizadores de puertas corredizas. **contacte a un técnico autorizado.**
- Deslizadores de puerta

12

Observaciones

Para venta, servicio y refacciones consulte a su distribuidor autorizado. en caso de requerir alguna refacción solicítela con el modelo y número de serie de su aparato.

Nos reservamos el derecho de cambiar cualquier especificación contenida en este manual sin previo aviso.

Talleres de Servicio Autorizados

En caso de necesitar algún servicio para su aparato diríjase con cualquiera de nuestros distribuidores mas cercanos a usted. Contamos con distribuidores en toda la república mexicana.

15